



臺灣菸酒股份有限公司

107 年度從業職員及從業評價職位人員甄試試題

甄試類別：從業職員（第3職等人員【一】）－農化－食品

專業科目 2：食品加工與營養

—作答注意事項—

- ① 應考人須按編定座位入座，作答前應先檢查答案卡(卷)、測驗入場通知書號碼、桌角號碼、應試科目是否相符，如有不同應立即請監試人員處理。使用非本人答案卡(卷)作答者，不予計分。
- ② 答案卡(卷)須保持清潔完整，請勿折疊、破壞或塗改測驗入場通知書號碼及條碼，亦不得書寫應考人姓名、測驗入場通知書號碼或與答案無關之任何文字或符號。
- ③ 本試題本為雙面，共100分，答案卡(卷)每人一張，不得要求增補。未依規定劃記答案卡(卷)，致讀卡機器無法正確判讀時，由應考人自行負責，不得提出異議。
- ④ 非選擇應用題限用藍、黑色鋼筆或原子筆，欲更改答案時，限用立可帶修正後再行作答，不得使用修正液。
- ⑤ 本項測驗僅得使用簡易型電子計算器（依考選部公告「國家考試電子計算器規格標準」規定第一類：具備+、-、×、÷、%、 $\sqrt{\quad}$ 、MR、MC、M+、M- 運算功能，不具任何財務函數、工程函數功能、儲存程式功能），並不得發出聲響；若應考人於測驗時將不符規定之電子計算器放置於桌面或使用，經勸阻無效，仍執意使用者，該節扣10分；該電子計算器並由監試人員保管至該節測驗結束後歸還。
- ⑥ 答案卡(卷)務必繳回，未繳回者該科以零分計算。

第一題：

- (一) 飲食應依『每日飲食指南』之食物分類與建議份量，適當選擇搭配飲食，以維持健康。試問六大類食物中蔬菜類、水果類的建議攝取量分別為何？其中蔬菜類每一碟的生鮮重量是幾公克？【9分】
- (二) 『每日飲食指南』建議三餐應以全穀根莖類為主食，其中至少應有多少比例是未精製的全穀根莖類？【5分】
- (三) 每天攝取一個當量酒精對血壓有何影響？【3分】
- (四) 飲酒後，酒精主要由哪一個臟器代謝？其主要代謝酵素為何？【8分】

第二題：

- (一) 下列三種食用油脂(1)椰子油、(2)芥花油、(3)大豆油，長期攝取哪一種食用油脂最容易造成血膽固醇上升？請說明理由？【7分】
- (二) 在壓榨亞麻籽提取油脂的過程，適合熱榨還是冷榨？理由為何？【4分】
- (三) 大豆油精製過程中，請分別寫出脫酸、脫膠的主要目的為何？【6分】
- (四) 小美在超市購買一瓶大豆沙拉油，將其放入冰箱冷藏一個月後，未開封的大豆沙拉油呈現白色混濁，請問為何會出現白色混濁？白色混濁的主要成分為何？【8分】

第三題：

各類澱粉及其衍生產品均廣泛運用在各種食品加工上，

- (一) 請說明何謂「修飾澱粉(modified starch)」？【5分】
- (二) 說明下列的修飾澱粉(1)澱粉酯(2)老化型改質澱粉(3)直鏈澱粉，各是利用何者方法製得？【15分】
- (三) 請說明如何利用玉米澱粉來生產高果糖糖漿(high fructose syrup)。【5分】

第四題：

酒類為重要釀造食品之一，

- (一) 依製造方式，酒類的分類為何？【6分】
- (二) (接上題)藥酒、白蘭地、啤酒、燒酒、甜水果酒、清酒，各屬於哪一類的酒？【6分】
- (三) 酒的釀造過程中，能夠被酵母(*Saccharomyces*屬)所發酵的糖有哪些？【5分】
- (四) 說明造成蒸餾酒混濁的原因？及如何去除此現象。【8分】